



# Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Hautes Mourottes »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

---

**TYPE DE SOL :** Le sol de ce climat est un sol brun calcaire, sur calcaires du Bathonien.

**TRAVAIL DE LA VIGNE :** Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

**VINIFICATION :** Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100%. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 10-12 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés, et entonnés.

**ÉLEVAGE :** Le Corton Hautes Mourottes est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges essentiellement, qui permet d'affiner au mieux ses tannins bien présents. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

